



„Vorne weg und Gedöne“

Kräuter-Quark, Obazda oder Knoblauch-Kräuterbutter im Töpfchen	1,60 €
Gemischte Gartensalate mit Gurken, Tomaten und Sprossen	6,50 €
Gebratene Waldpilze in Rahm mit Graubrot-Serviettenknödel	12,50 €
Terrine vom Muskatkürbis mit Estragonkrem, confierten Kirschtomaten und Rapunzelsalat	12,50 €
Junge zarte Matjesfilets mit Apfel-Zwiebel-Schmand, Rapunzelsalat und Rote Bete-Kartoffelsalat	12,00 €
Schinken vom Reh und gereifter Schafskäse mit Kräutern, Chutney von Löwenzahnblüten und Kürbiskernvinaigrette	14,00 €
Parfait von Gänse- und Geflügelleber mit Sc. Cumberland, Apfel-Chicoréesalat und Brioche	14,50 €
Hausgemachte Sülze vom Landschwein mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	10,50 €

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe vom Weideochs mit Markklößchen und Gemüsestreifen	6,00 €
Suppe vom Muskatkürbis mit Blutwurst und steirischem Kernöl	6,50 €

„Kraftfutter“

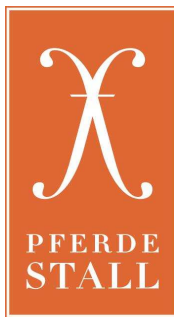
Henriettes Fischeintopf
mit Gemüsestreifen

Schnitzel vom Wildschwein mit luftgetrocknetem Schinken,
Kronsbeerenssoße, Romanesco und Schupfnudeln

Pumpnickel-Flammerie mit Mandarinenkompott
und fruchtigem Beerenmark

2-Gang Menü 24,50 €

3-Gang Menü 29,50 €



Vom Lavasteingrill und aus der Pfanne

Schwarzwurzeln mit Schnittlauch-Gemüse-Vinaigrette und Laugen-Serviettenknödeln	15,50 €
Hausgemachte Wildbratwurst mit Dörrobstjus, Rosenkohl und Kartoffelpüree	11,50 €
Westfälischer Grünkohl mit Kohlwurst, Kasseler und Bratkartoffeln	11,50 €
Hähnchenbrust mit Nieheimer Bürgerbier-Käse überbacken, winterlichem Gemüse und Zitronen-Kartoffelpüree	16,50 €
Filet vom Kabeljau mit Senfsaatsoße, Blattspinat und Petersilienkartoffeln	15,50 €
Karpfenfilet mit Krebssoße, Porreegemüse und geschwenkten Brösel-Kartoffeln	16,50 €

Pferdestall „Klassiker“

In der Pfanne gebratenes Schweinekotelette mit Dicke Bohnen und Bratkartoffeln	15,50 €
Rinderhüftsteak mit Flusskrebse und „Leipziger Allerlei nach Henriette Davidis“ mit Kartoffelstroh	22,50 €
Entrecôte vom Milchkalb mit Jus, Pfannengemüse und Walnuss-Spätzle	26,50 €

... und zum guten Schluss

Gepuderter Apfelstrudel mit Rosinen, Vanillesoße und hausgemachtem Preiselbeereis	6,50 €
Pumpernickel-Flammerie mit Mandarinenkompott und fruchtigem Beerenmark	6,70 €
Käse-Quarktörtchen mit Mürbeteig und Heidelbeersorbet	7,50 €